

SOPAS

Sopa de Cebolla - Q69

Estilo Francés, oporto, tocino, demi-glase, queso mozzarella

Crema di Funghi - Q59

Crimini, porcini, duxelle de hongos

Minestrone - Q63

Piñones, tomate, pasta orecchietti, pesto de albahaca, frijol blanco

ENSALADAS

Griega - Q79

Aceite de oliva, tomate, pepino, cebolla, queso feta, aceituna tipo Kalamata

Tono e Piquillos - Q129

Chiles españoles rellenos de atún rojo, pecanas, parmigiano reggiano, arúgula, reducción balsámica

Arugula Prosciutto - Q99

Arúgula envuelta con prosciutto, vinagre balsámico, higos confitados

ENTRADAS

Carpaccio di Salmón - Q89

Vinagreta de mostaza, queso parmesano, romero, puerro

Carpaccio di Manzo - Q95

Parmigiano reggiano, balsámico, alcaparras, arúgula, puerro

Escargots Noisette - Q69

Mantequilla quemada, ajo rostizado, perejil, cebolla confitada y queso gorgonzola

Chipirones al Adobillo - Q99

Calamares, pimentón, ajo rostizado, cebolla confitada, almendras

Croqueta de Queso de Cabra - Q89

Fritas, puré de melocotones asados, jalea de higos y vino tinto

Alcachofas Roquefort - Q119

Rostizadas, salsa de queso roquefort, crema, balsámico

Mejillones Cannes - Q131

Estilo bouillon, importados, reducción de vino blanco, pasta de ajos asados

Funghi Portobello - Q99

Relleno de prosciutto y pesto, gratinado con queso parmesano, salsa de reducción de chorizo, crema

Tartar de Lomito - Q99

Clásico Francés, cebolla, pepinillos, aceite de oliva, brandy, yema de codorniz (opcional)

Pulpo Baby - Q95

Asado, aceite de oliva, ajo rostizado, cuatro pimientos

PASTAS, RISOTTOS Y GNOCCHIS

Fettuccine Salmon Limone - Q139

Salmón cítrico sellado sobre pasta, duxelle de hongos, salsa hongo porcini sin crema, reducción balsámica

Capellini Scampi - Q129

Camarones salteados, base de tomate sin crema, vinagre balsámico, vino blanco, pepperoncini (opcional)

Risotto il Corsaro - Q159

Arroz arborio marcado con champagne servido con camarones, calamares y almejas

Risotto Funghi Porcini - Q129

Arroz arborio marcado con champagne, hongo porcini, aceite de trufa blanca y queso mascarpone

Penne Vodka Pancetta - Q99

Salsa pomodoro, crema, vodka y pancetta ahumada

Fettuccine Saint Agatha - Q159

Pasta artesanal con camarones, salsa de reducción de camarón con crema, queso mascarpone, ciboulette y brandy

Ravioli Gamberi Aragosta - Q149

Rellenos de langosta y camarón servidos en una salsa de mantequilla, camarón, crema y jerez

Gnocchi Tre Formaggi - Q119

Salsa de queso gorgonzola, fontina y parmesano con crema, gratinados, almendras doradas

Gnocchi Porcini e Pomodoro - Q119

Salsa de crema, hongo porcini y salsa pomodoro

G. Verdi
alta cocina mediterránea



menú

CONTORNI

Quesos y Jamones - Q135

Quesos caccio cavallo, cheddar añejado y ahumado, port salut.
Jamones lonza, salame coto, fimocciana, jamón serrano con puré de melocotón

Verdure alla Griglia - Q65

Berenjena, zucchini, chile pimiento, tomate, cebolla, champiñones,
queso de cabra maduro a la plancha, reducción balsámica

Papas Fritas Trufadas - Q25

Aceite de trufa blanca, queso parmesano, ajo rostizado, romero

PLATOS FUERTES

Arroz Negro - Q129

Arborio, calamar, tinta de sepia, aioli

Fileto di Tono - Q179

Sellado, salsa balsámica, puré de zanahoria,
semillas de cilantro, espinaca

Magret Amaretto - Q250

Pechuga de pato, salsa melosa,
almendras, risotto gorgonzola

Fileto Zafferano - Q169

Pesca del día, salsa beurre blanc de azafrán,
espinaca, hongos ostra

Pollo alla Macbeth - Q119

Salsa de hongo porcini, crema,
aceite de trufa blanca, papas fritas

Salmón al Senape y Rosemarino - Q159

Salsa de mostaza dijon antigua,
romero, puré mediterráneo

Lomito Bearnaise - Q169

clásica salsa Francesa,
papas fritas trufadas

Lomito Emani - Q179

Glaseado balsámico, hierbas finas,
guarnición entre risotto al parmigiano,
patate fritte o verduras al vapor

Lomito Traviata - Q179

Salsa de queso gorgonzola y pimienta rosa,
guarnición entre risotto al parmigiano,
patate fritte o verduras al vapor

ESPECIALES

(según disponibilidad)

Cordero Dijon - PM*

12 onzas de cordero Americano en 3 chuletas,
salsa de mostaza antigua, polenta trufada, crema

Seabass Tapenade - Q440

Chilean seabass, habas rostizadas, anchoas, coulis de tomate

Gamberi Mandarino - Q305

Camarones jumbo con cabeza a la plancha, radicchio,
reducción de jugo mandarina y mantequilla

Gamberi Fettuccine - Q315

Camarones jumbo a la plancha sobre fettuccine,
reducción de camarón y crema

Aragosta e Fettuccine alla Panna - Q410

8 onzas de cola de langosta sobre fettuccine,
reducción de langosta y crema

Foie Gras - Q225

Presentación en virutas, aceite de trufa blanca,
jerez Pedro Jiménez, sal maldon

Jamón Joselito

2.5 onzas - Q495 por porción.

JOSELITO
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

G. Verdi
alta cocina mediterránea

*Precio de Mercado

